

mittendrin

Speisen & Getränke

Liebe Gäste!

Willkommen im mittendrin! Unsere kleine, feine Speisekarte bietet gutes, gesundes Essen, vor allem orientalisches-europäische Köstlichkeiten. Neben angestellten Fachkräften werden Sie von VinziRast-mittendrin Bewohnerinnen und Bewohnern und ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern verwöhnt.

mittendrin ist eine VinziRast-Einrichtung und als solche für die Unterstützung von obdachlosen Menschen da. Der Reingewinn des Lokals kommt der Vinzenzgemeinschaft St. Stephan zugute, die mit ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mehrere Obdachlosen-Einrichtungen betreibt.

mittendrin ist offen für alle. Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Ihr Küchen- und Serviceteam

Catering

Gerne betreuen wir Ihre privaten Veranstaltungen oder auch Firmenfeiern.

Ihr Info-Kontakt: lokal-mittendrin@vinzirast.at

mittendrin

Café, Bar, Restaurant

Währinger Straße 19, 1090 Wien

Montag bis Freitag: 10 bis 24 Uhr

Samstag: 18 bis 24 Uhr

01/2350772-14

lokal-mittendrin@vinzirast.at

www.vinzirast.at

Veranstaltungsräume, Catering, Lieferservice

Von Früh bis Spät

Ham & Eggs [C]	€ 5,50
Bacon & Eggs [C]	€ 5,50
Egg & Cheese [C, G]	€ 5,50
Humus mit Tahina [keine]	€ 5,60
Labane, hausgemachter Frischkäse aus griechischem Joghurt [G]	€ 5,70
Tzaziki, mit Minze und kaltgepressten Olivenöl [G]	€ 5,70
Muhammara, geräucherter Paprika und Nüssen [H, E, N]	€ 6,50
Caponata, Melanzani, rote Zwiebel, Paradeiser und Rosinen [keine]	€ 6,70
Mungobohnensalat mit Sesamöl und Koriander [A, M, F, H]	€ 6,80
Quinoa-Linsensalat mit Cranberries und [A, M, N, L]	€ 7,50
Gerstl-Tabule mit Artischocken und getrockneten Paradeiser [A, F, N]	€ 7,50
Vorspeisenteller Klein mit 3 Sorten ihrer Wahl	€ 8,80
Vorspeisenteller groß mit 5 Sorten ihrer Wahl	€ 12,00

Auf die Hand

Getoastet	
Grilled Cheese Sandwich mit Cheddar und Mozzarella [A, G]	€ 6,80
Getoastetes Ciabatta mit Pastrami und Rucola [A, N]	€ 7,80
Steaksandwich mit Hüftsteak, Mozzarella und BBQ-Sauce [A, G]	€ 9,80
Gratiniert	
Thunfisch, Champignons und Röstzwiebel [A, C, D, G]	€ 7,50
Französischer Brie mit Birnen und Preiselbeeren [A, G]	€ 6,80
Mailänder Salami und Cheddar [A, G]	€ 7,80

Preise inkl. aller gesetzlicher Abgaben; Stand 15.11.2018

Allergene/Unverträglichkeiten: [A] = glutenhaltiges Getreide [B] = Krebstiere [C] = Ei [D] = Fisch
[E] = Erdnuss [F] = Soja [G] = Milch/Laktose [H] = Schalenfrüchte [L] = Sellerie [M] = Senf
[N] = Sesam [O] = Sulfite [P] = Lupinien [R] = Weichtiere

Blattsalate der Saison

Gemischte Blattsalate mit Rohkost und Früchten [keine]	Beilagenportion € 3,80 Hauptspeisenportion € 6,50
Bunter Salat mit Schafskäse im Speckmantel [G]	€ 8,50
Knackiger Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen [keine]	€ 8,80
Blattsalate mit Quinoa, Linsen und gegrillten Garnelen [D, R]	€ 9,80

Hauptspeisen

Linsenragout mit Cranberries, Wurzelgemüse und Kreuzkümmel [keine]	€ 8,00
Falafelteller mit Humus, Tahina und Kichererbsensalat [H]	€ 7,80
Marokkanischer Tajin mit Trockenfrüchte und Cous Cous [A, L]	€ 8,50
Chicken Shawarma mit Humus, Caponata und Wedges [A]	€ 8,80
Kalbsragout mit Spaltlinsen, Melanzani, Cherry Tomaten und Basmati [G, L]	€ 12,00
Oriental Rice Bowl	
mit Melanzani, Paradeiser und Koriander [L, N]	€ 7,80
mit gegrillten Hühnerbruststreifen [L, N]	€ 9,80
mit Riesengarnelen und Koriander [D, L, N, R]	€ 13,00

Desserts

Cheese Cake mit Süßrahm [A, C, G]	€ 5,80
Weißer Schokoladetarte mit Beeren [A, C, G]	€ 5,50
Karottenkuchen mit Dattelhönig und Tahina [C, G, H]	€ 4,80
Double Chocolate Brownie mit Nussmix [G, H]	€ 5,80
Raw Cake mit Birnen, Mohn, Rahm und Zwetschken [C, G]	€ 5,80

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer prickelnd, Vöslauer still	0,33 € 2,40	0,75 € 4,50
Soda, Soda-Zitrone	0,33 € 2,60	
Kracherl Himbeere (Jugendgetränk)	0,35 € 2,30	
Almdudler, Frucade	0,35 € 2,90	
Fritz: Kola, zuckerfrei, Mischmasch, Melonenlimonade, Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade und Kaffee-Kola	0,33 € 2,90	
Bitterlemon, Tonic, Cucumber	0,2 € 2,90	
Red Bull	0,25 € 3,50	

Hausgemachte Limonaden

VinziRast-Eistee	0,33 € 2,80	0,5 € 4,20
Ingwer-Limetten-Limonade	0,33 € 2,80	0,5 € 4,20
Erdbeer-Hibiskus-Limonade	0,33 € 2,80	0,5 € 4,20
Mangolassi	0,33 € 3,50	0,5 € 4,50

Natursäfte

Apfelsaft naturtrüb, Burgenland	0,33 € 3,50	
Meinklang Bio Traubensaft rot	0,33 € 3,50	
Apfel-Mango, Apfel-Weichsel, Apfel-Karotte oder Apfel-Holunder	0,33 € 3,50	0,5 € 5,20
Säfte gespritzt	0,33 € 3,30	0,5 € 4,50

Kaffee, Tee, Heiße Schokolade

Espresso [keine]	€ 2,40
Espresso doppio [keine]	€ 4,40
Melange, Cappuccino [G]	€ 3,40
Café Latte [G]	€ 4,20
Tee, diverse Sorten z.B. Refreshing Mint, Rooibos Orange, Sweet Camomile, Fruit Power	€ 2,60
Heiße Schokolade [G]	€ 3,60
Take Away Kaffee [keine]	€ 2,50

Gezapfte Biere

Trumer Pils [A]	0,2 € 2,60	0,3 € 3,20	0,5 € 3,90
Ottakringer Zwickl rot [A]	0,2 € 2,60	0,3 € 3,20	0,5 € 3,90
Ottakringer Bio-Bier [A]	0,2 € 2,60	0,3 € 3,20	0,5 € 3,90

Flaschenbiere

Ottakringer Radler [A]			0,5 € 3,90
Ottakringer Dunkles Bier [A]			0,5 € 3,90
Augustiner Edelstoff [A]			0,5 € 4,20
Innstadt Hefe naturtrüb [A]			0,5 € 3,90
Beck's alkoholfrei [A]	0,33 € 3,20		

Internationale Bierspezialitäten

Ottakringer Craftbier [A]	0,33 € 3,80		
Corona Extra [A]	0,33 € 3,90		
Muttermilch Wiener Bubi 4,7%	0,33 € 3,60		
Schleppe No 1 Pale Ale 5,3%	0,33 € 3,80		
Schremser Bio-Roggen	0,33 € 3,60		
Rieder Pale 6%	0,33 € 3,60		
Bernard, Dark Lager			0,5 € 3,90
Bernard, Celebration Lager			0,5 € 3,90
Anchor, Go West	0,36 € 4,60		
Birra Del Borgo, My Antonio	0,33 € 3,80		
Blak Stoc, Ginger For My Honey	0,33 € 3,80		
Brewdog, Elvis Juice Grapefruit	0,33 € 3,80		
Einstök, White Ale	0,33 € 4,20		
O'Hara's, Irish Stout	0,33 € 3,80		
La Chouffe, Golden Ale	0,33 € 4,20		

Weißwein

Grüner Veltliner, Graf Josef, Niederösterreich [0]	1/8 lt € 2,70
Gelber Muskateller, Sax, Kamptal [0]	1/8 lt € 3,50
Gemischter Satz, Zahel, Wien [0]	1/8 lt € 3,80

Rotwein

Zweigelt, Artner, Carnuntum [0]	1/8 lt € 2,90
Blaufränkisch, J. Heinrich, Deutschkreuz [0]	1/8 lt € 3,50
Classic Cuveé, Aumann, Tribuswinkel Thermenregion [0]	1/8 lt € 3,80

Schaumwein

Prosecco Canella, Italien [0]	0,2 lt € 7,80
Rosé Sparkling, Sax, Kamptal [0]	0,7 lt € 22,00

Gmisches

Weiß/Rot gespritzt [0]	¼ lt € 3,20
Aperol Spritzer [0]	¼ lt € 3,90
Hugo [0]	¼ lt € 3,90
Mango-Ingwerer [0]	¼ lt € 6,50

VinziRast-mittendrin Projektbeschreibung

VinziRast-mittendrin ist ein innovatives, soziales Wohnprojekt. Wohnungslose und Studierende wohnen, arbeiten, und lernen gemeinsam unter einem Dach.

Das Konzept

Durch die wachsende wirtschaftliche Instabilität und die damit einhergehende Entwicklung zu Ausgrenzung und Intoleranz werden zunehmend sozial, wirtschaftlich und psychisch schwache Menschen an den Rand der Gesellschaft gedrängt. VinziRast-mittendrin ist getragen von der Überzeugung, dass ein Leben in Gemeinschaft und Respekt Menschen aufrichten und psychische Verletzungen heilen kann. Die Qualität der Beziehung und das Zusammenspiel von Hirn und Herz sind die Basis für eine besondere Begegnungskultur: respektvoll und vorurteilsfrei aufeinander zugehen, gemeinsam Erfahrungen sammeln, miteinander Neues entwickeln.

Entstehungsgeschichte

Während der Studentenproteste 2009 („Uni brennt“) wurde das Audimax der Uni Wien besetzt. Obdachlose Menschen kamen dazu, nächtigten dort und gestalteten die Besetzung aktiv mit. Nach Ende der Besetzung gab es seitens einiger Studierender den Wunsch, den Austausch und das Miteinander fortzusetzen.

Mit der Vinzenzgemeinschaft St. Stephan wurde die Idee weiterentwickelt. Dank der Hilfe der Haselsteiner Familienstiftung konnte das Haus in der Lackierergasse 10/ Währingerstraße 19, 1090 Wien, erworben

werden. Mit der Unterstützung vieler privater Spender und Spenderinnen, Firmen und unzähliger freiwilliger Helfer und Helferinnen, darunter auch viele Obdachlose und jetzige Bewohner und Bewohnerinnen, wurde das Haus generalsaniert. Der Aus- und Umbau wird mit einem Bankkredit und einem Wohnbaukredit der Stadt Wien finanziert und wird langfristig zurückgezahlt.

Lebensraum

Das ehemalige Mietshaus wurde vom Architekturbüro gaupenraub +/- mit Architekt Alexander Hagner kongenial adaptiert. Vom Dach bis in den Keller entstand ein vierstöckiger funktionaler Lebensraum, der auch über offene, bewachsene Laubengänge begehbar ist. In jeder der zehn Wohneinheiten mit Kitchenette/Bad/WC leben ehemals Obdachlose und Studierende zusammen. Pro Stockwerk gibt es eine Gemeinschaftsküche und -wohnzimmer. Studierzimmer, Werkräume und Dachgarten ermöglichen vielfältige gemeinsame Aktivitäten. Das lichtdurchflutete Dachatelier mit Dachgarten und Gemüsebeet ist ein ganz außergewöhnlicher Ort. Hier finden externe und interne Veranstaltungen statt.

Das Lokal „mittendrin“ im Erdgeschoß – gleichzeitig Café, Bar und Restaurant – ist das Tor nach außen.

VinziRast

Platz für Menschlichkeit